User Manual

KZ-UB08

電烤箱　使用說明書

SAMPO

保證書印製於說明書最後頁

請要求經銷商填妥購買日期及蓋店章，以確保您的權益

聲寶產品保證書

電烤箱 KZ-UB08　機號

姓名		出生日期		電話	
		男 女	年 月 日		
住址			電子信箱		
購買日期	年 月 日	經銷商	店址	電話	

謝謝您的惠顧

為維護您的權益，應即詳實填寫購買日期並蓋店章，於一週內上網 http://www.sampo.com.tw 登錄或與公司聯絡（小家電產品保留期），始享有本公司自購買日起一年之免費服務，客戶留存聯具發票保存，並於本公司之工程師前往服務時主動提示本保證書以享受權益。

※服務保證範圍

- 天線、喇叭、磁頭、磁條管、鏡頭、充電電池、熱感頭、印表頭、螢光燈管、燈泡、軸承刀片及其它配件等之消耗材不在保證範圍內。
- 除另有契約規定外，服務區域限中華民國管轄區內。

○ 送站修理　※ 請務必填妥購買日期並蓋店章以確保有權益

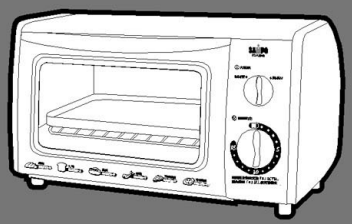
※注意事項

- 本家電產品使用於營利商業用時，其保證期限按保證書所載期限減半保固
- 保證書內容需買日期未填寫或經塗改或與現物不符者，則失去保證書保證效力
- 本產品售後服務委託廠實公司
- 由於天災地變或人為引起之故障或損毀
- 因使用之過失或使用錯誤，以致商品故障或損毀
- 擅自改裝商品或經外人修修所引起之故障或損毀
- 按裝位置之遷移或搬運所引起之故障或損毀
- 故障或起因發生在機體以外者（如：錄影(音)帶，天線…等）

聲寶股份有限公司 • 新寶集團　桃園縣龜山鄉大崗村頂湖路26號
免費諮詢專線：0800-005438 [0800-885438-我是聲寶] http://www.sampo.com.tw fax:(03)3286299 e-mail: cs@sampo.com.tw

SAMPO SAMPO SAMPO

電壓	消耗功率	機體淨重
110V~60Hz	950W	3.2kg
外型尺寸		配件
W390xD250xH225(mm)		烤盤

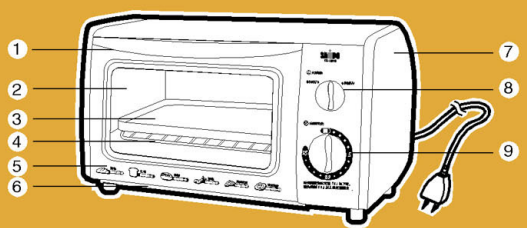


目錄

3 各部品名稱
4 使用方法
6 自動調節裝置的功能
7 使用安全說明
9 清潔與保養
11 簡易維修方法
12 簡易料理計時
13 簡易烹調食譜
14 緊急處理對策

各部名稱

1. 把手
2. 玻璃窗
3. 烤盤
4. 網架
5. 前門
6. 集屑盤
7. 本體
8. 火力調節鈕
9. 定時開關



使用方法

插上插頭

- 請用交流電110V 12A以上之插座。
- 請勿與其他電器用品共用一個插座。
- 請勿用潮濕的手插上電源，以免發生危險。

預熱動作

- 使用前為達到烹調效果，須先將冷卻的烤箱加熱3～5分鐘。
- 第一次使用時可能會有輕微冒煙或稍有氣味之現象，此非異常現象，請繼續加熱直到冒煙停止。

烘烤食物

- 將欲烹調之食品放入烤箱內，如果烘烤之食物為乾性（土司、魷魚…等）僅放在網架上即可；若食物為油脂性（魚、雞、肉類…等）請用鋁箔紙包好後，放在烤盤上可防止油脂滴入，避免內部著火。
- 禁止油脂食物烘烤時未用鋁箔紙包裝。

使用方法

時間開關

- 關上玻璃門，將時間鈕以順時鐘方向，轉至烘烤所需的時間，如所需時間低於5分鐘，請先將時間鈕調整到6分鐘以上之位置，再以逆時鐘方向轉回所需的時間 。
- 如烹調時間高於5分鐘以上，直接旋轉至所須時間即可。
- 時間開關誤差值±15%（如10分鐘，其誤差值範圍為8分半鐘～11分半鐘。）

烹調時

- 烹調中請勿開啓玻璃門，會使烤箱內溫度降低，影響到食品烘烤效果，烹調使用中，不可用水潑玻璃門，以防止玻璃門破裂。

※烹調不同食物需正確運用簡易料理食譜及計時參考表。

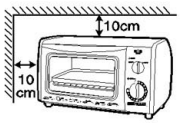
烹調完成

- 當調理完成後，本機會發出「噹」的聲音，即告知調理已完成且電源會自動切斷 。
- 電烤箱在使用中，如欲將食物取出，請先將時間鈕旋轉至「關」的位置。
- 調理完成後，請將電源線拔起。

自動溫度調節裝置的功能

本電烤箱使用了一個自動溫度調節裝置（恆溫器），它可控制設定溫度。當您持續使用烤箱時，自動溫度調節裝置會開始動作，如果溫度超過設定溫度時，會自動停止加熱，於冷卻一下後會再加熱，遇到這種情況時，可能會影響您原來設定的時間，這要請您再斟酌予以調節。

- 離壁面及上面各10公分以上。



- 勿將非耐熱物品置於烤箱上。

- 使用中請勿接近火源、易燃物品。

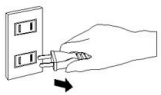
- 正確使用電源，不可共用插座。

- 使用中，請勿用手碰觸，以免燙傷。

- 注意避免沾水。

- 不直接烤魚、肉，且務必用鋁箔紙包好後再行烘烤，否則不僅容易弄髒烤箱內部，且容易濺油著火。
- 勿空箱烘烤，過度加熱，否則食物會焦黑或著火。
- 請勿空烤5分鐘以上或連續使用15分鐘以上，否則會縮短烤箱壽命或造成變色等。
- 請務必遵守以上使用安全說明，以避免火災、觸電、燙傷、故障等意外發生。
- 請勿必遵守以上使用安全說明，以避免火災、觸電、燙傷、故障等意外發生。

- 進行清潔之前，請先將插頭由插座拔起，並待本體完全冷卻後，方可進行保養與清潔。
- 請勿使用廚房以外的清潔劑或漂白粉。



烤箱外側擦拭

- 本體的油污，可先用抹布沾些廚房清潔劑，擦清污垢後，再用擰乾的抹布擦拭。

烤箱內部清理

- 烤箱內壁上的油垢，請用乾布擦拭。
- 若油垢嚴重不易清除，可用抹布沾少量的清潔劑擦拭，但抹布不可太溼，以免滴入機體，造成烤箱的故障。
- 使用清潔劑後請擦乾，勿留下清潔劑。

烤盤清洗

- 烤盤上的油漬物請用溫水清洗並用乾布擦拭。
- 烤盤未經清理，一再重覆使用，日久會造成焦黑、斑塊，故用完後，請清理乾淨並將其歸位。
- 切勿使用去污粉、金屬刷擦拭，以免刮傷表面。

抽屜盤清潔

- 當食物殘渣積聚於抽屜盤時，請拉出抽屜盤清理，清潔結束後，將抽屜盤裝回原位置。
- 本體內的食物殘渣會影響食物烹調，請適時的清潔。

電熱管保養

- 請用柔軟的布沾水輕輕的擦拭。
- 烘烤食物所滴下的油垢若附著於電熱管，會產生油煙並使電熱管表面變黑，故每次使用後應清理乾淨。

須查明的事項及原因 / 發生問題的情況	◎拔掉插頭	◎時間鈕未轉動	◎烘烤中途發生停電	◎烘烤時間過長	◎烤盤有異物	◎烘烤網有異物	◎底蓋或殘渣盤有異物	◎烘烤食品體積過大	◎同一食品烘烤二次	◎是否使用冷凍食品	◎電熱管有異物	◎烘烤油脂食物未放在烤盤上
無法烘烤	●	●	●									
烘烤的時間太長				●						●		
烘烤中 烤焦				●				●	●		●	
烘烤中 出現異味				●	●	●	●				●	●
烘烤中 變色				●	●	●		●	●			
烤色不良								●	●	●		

※「是不是故障了？」當您有疑問時，請按上列幾點方式檢查。如有異常現象，請洽詢消費者免費服務專線，或送至各地服務中心進行修理。

簡易料理計時

食物類別	時間	附註
肉排	10 分鐘	使用鋁箔紙
土司	3 分鐘	2 片
海鮮	7 分鐘	使用烤盤
披薩	5 分鐘	使用烤盤
香腸	12 分鐘	使用鋁箔紙

奶汁烤菜

- **材料**（1碟份）
- 通心麵粉 20g
- 白色醬汁
  奶油、麵粉 各20g
  牛奶 1/2杯
  清燉肉湯 1/2杯
- 鹽、胡椒 .....少許
- 小蝦米 30g
- 洋蔥切成薄片 1/4個
- 粉狀起士 大匙1/2杯
- 奶油 大匙1/2杯

- **作法**

①將通心麵粉用水煮，並將水濾乾。

②作白色醬汁，將奶油溶化的鍋裡將麵粉炒一炒，不要炒成糊樣，變成黏糊狀加上少許的牛奶和清燉肉湯稀釋，和胡椒來調味。

③小蝦米和洋蔥切成的薄片用大匙1/2杯奶油來炒，也加上通心麵粉、鹽、胡椒來調味，加上2的白色醬汁1/3來拌一拌。

④將奶油塗在奶汁烤菜的盤子 ，放進③澆上上面所剩下的白色醬汁，撒上粉狀起士，撒上一點奶油裝在烤盤來烤 。

- **烹調時間** 6～7分鐘

披薩風味土司

- **材料**（2片份）
- 厚片土司(厚度約2cm) 2片
- 披薩用醬汁(市面販賣) .....適量
- 意大利香腸 .....適量
- 甜椒 1/2個

- **作法**

①在厚片土司上塗上披薩醬汁將意大利香腸切成片狀擺上然後甜椒切成圓狀，撒於土司上。

①將披薩用的起士撒在土司的上層，直接放於烘烤網來烤 。

- **烹調時間** 3～4分鐘

緊急處理對策

若發生故障，請立即停止使用，並將電源插頭拔下。若在故障狀態繼續使用，或自行修理，均可能發生危險。

送修前，請先聯絡聲寶0800免費諮詢專線，將產品型號及故障情況詳細說明，客服人員會協助處理。絕對不要自行拆開外殼進行修理。

附有接地線時：將無接地符號(⏚)一端之圓形端子以螺絲鎖附於底蓋有符號(⏚)旁之螺絲孔上；將有接地符號(⏚)一端之圓形端子，接至室內配線之接地系統上。

備註

- 電源線損壞時，必須由製造廠或其服務處或具有類似資格的人員更換以避免危險。
- 當使用本產品前請先將接地線接上後，再插上插頭；而使用完畢後請先拔掉插頭，再分離接地線。